



Quiche aux deux carottes



8



30 min



Facile

Ingrédients

Pâte brisée

-  250g de farine
-  125g de beurre
-  1 jaune d'œuf
-  4cl d'eau tiède
-  1 pincée de sel

Garniture

-  600g de carottes oranges
-  300g de carottes jaunes
-  200g d'oignons
-  30g de beurre
-  40cl de crème
-  40cl de lait
-  6 œufs
-  40g de gruyère rapé
-  1 brin de thym
-  Sel et poivre

Préparation

Étape 1 :

Pour la pâte brisée, mélanger l'eau, le jaune d'œuf et le sel. Dans un saladier, verser la farine et le beurre en pommade. Faire un puits et y verser le mélange (jaune d'œuf, eau et sel). Pétrir jusqu'à obtenir une boule et laisser reposer au moins une heure.

Étape 2 :

Eplucher et tailler toutes les carottes et les oignons en morceaux.

Étape 3 :

Faire cuire les carottes jaunes dans de l'eau salée et les égoutter.

Étape 4 :

Dans une casserole, faire fondre le beurre et ajouter les oignons, les carottes oranges, le sel et poivre. Cuire à couvert avec un fond d'eau pendant 15 minutes (la pointe du couteau doit se piquer facilement dans la carotte). En fin de cuisson, ajouter les carottes jaunes et laisser mijoter 3 à 4 min.

Étape 5 :

Mélanger les œufs, la crème et le lait, assaisonner avec du sel et du poivre.

Étape 6 :

Étaler la pâte dans un moule, y disposer les carottes et les oignons, verser la préparation liquide puis parsemer de gruyère râpé. Mettre à cuire à 160° pendant 25 minutes.